

ENTRE MANGUES, RIOS E IGARAPÉS: PESCA, COMIDA E CULTURA NO QUILOMBO DE MANGUEIRAS (ILHA DO MARAJÓ, PARÁ)

Anael Souza Nascimento¹ e Flávio Bezerra Barros^{1,2*}

¹Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares (INEAF), Universidade Federal do Pará. Rua Augusto Corrêa, Nº 1, Cidade Universitária José da Silveira Netto, Guamá, CEP: 66075-110, Belém, PA, Brasil.

²Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq.

*Correo: flaviobb@ufpa.br

RESUMO

Esta pesquisa apresenta os saberes e as práticas culturais em torno da alimentação na comunidade quilombola de Mangueiras, Ilha do Marajó, Estado do Pará. O grupo social enfrenta transformações em suas práticas alimentares, ocasionadas pela diminuição de recursos naturais (peixes e mariscos), pela facilidade de acesso ao comércio da cidade e advento de políticas públicas de assistência do governo brasileiro. Os procedimentos metodológicos partiram de uma abordagem qualitativa com observação participante, entrevistas não diretivas, listagem livre e etnofotografia. Os recursos pesqueiros se mostraram essenciais para os preparos de comidas como peixes fritos, assados e cozidos, mujica de caramujo, torta de caramujo, caranguejo ao leite do coco, ensopado de turu. No entanto, observamos o incremento de alimentos processados, ocasionado por uma maior relação com a cidade e acesso aos programas sociais do governo federal brasileiro, como bolsa família, aposentadoria e seguro defeso. Mesmo com todas as transformações ocorridas, é notável que o modo que se prepara os alimentos ainda se mantém e algumas práticas alimentares persistem como forma de valorização da cultura e resistência. As novas realidades políticas e sociais do quilombo têm influenciado nas práticas produtivas e alimentares das famílias com consequências nos hábitos alimentares e na segurança e soberania alimentar.

PALAVRAS-CHAVE: Sociobiodiversidade, antropologia da alimentação, povos tradicionais, Amazônia.

BETWEEN MANGROVES, RIVERS AND STREAMS: FISHING, FOOD AND CULTURE IN QUILOMBO DE MANGUEIRAS (MARAJÓ ISLAND, PARÁ STATE)

ABSTRACT

This research shows the knowledge and cultural practices around food in the quilombola community of Mangueiras, Marajó Island, State of Pará. The social group faces changes in their eating practices, caused by the decrease of natural resources (fish and shellfish), by the ease of access to the city's commerce and Brazilian Government public policies. The methodological procedures were based on a qualitative approach with participant observation, non-directive interviews, free listing and ethnophotography. Fishing resources proved essential for the preparation of foods such as fried, baked and cooked fish, mujica of snail, snail pie, coconut milk crab, turu stew. However, we observe the increase in processed foods, caused by a greater relationship with the city and access to social programs of the Brazilian federal government, such as family allowance, retirement and closed insurance. Even with all the transformations that have taken place, it is remarkable that the way food is prepared is still maintained and

some eating practices persist as a way of enhancing culture and resistance. The new political and social realities of quilombo have influenced the productive and food practices of families with consequences on eating habits and food security and sovereignty.

KEY WORDS: Sociobiodiversity, anthropology of food, traditional peoples, Amazonia.

INTRODUÇÃO

Na Amazônia, a dieta alimentar de famílias rurais, principalmente em relação àquelas que integram as comunidades tradicionais que habitam regiões próximas a rios e outros corpos d'água, em se tratando de proteína, o peixe é o alimento mais consumido, como pôde ser observado por Murrieta *et al.* (2004) e Silva (2007). Desde os primórdios a dieta constituída de proteína animal está presente nos mais diferentes povos e culturas (Figueiredo e Barros, 2016). Dessa forma, as comunidades tradicionais necessitam cada vez mais garantir seu território para a manutenção dos seus sistemas alimentares e acesso aos recursos fundamentais à segurança e soberania alimentar para o bem viver.

Viver em uma situação de autonomia requer certa organização que Almeida (2003) expressa em relação aos camponeses, os quais possuem capacidades suficientes de suprirem suas necessidades alimentares. Nesse sentido, para se ter segurança alimentar é necessário que se garanta a qualidade, a quantidade e a frequência com que os alimentos são acessados.

De acordo com Maluf *et al.* (2000), o termo "segurança alimentar" passou a ser discutido após os problemas e consequências oriundos do fim da Primeira Guerra Mundial, quando alguns países enfrentaram dificuldades no acesso aos alimentos restritos por outros países. A alimentação passou a ser utilizada como arma, uma vez que nem todos os países teriam condições suficientes de produzir seus próprios alimentos. A partir daí também se pôde pensar em soberania, fortalecendo a ideia de que a soberania estaria dependente de sua capacidade de conseguir suprir as necessidades alimentares do conjunto da população.

Conforme os Princípios e Diretrizes da Política de Segurança Alimentar e Nutricional, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é definida como:

[...] a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que

sejam sociais, econômica e ambientalmente sustentáveis. Uma política de SAN é um conjunto de ações planejadas para garantir a oferta e o acesso aos alimentos para toda a população, promovendo a nutrição e a saúde. Deve ser sustentável, ou seja, desenvolver-se articulando condições que permitam sua manutenção a longo prazo. Requer o envolvimento tanto do governo quanto da sociedade civil organizada, em seus diferentes setores ou áreas de ação – saúde, educação, trabalho, agricultura, desenvolvimento social, meio ambiente, dentre outros – e em diferentes esferas – produção, comercialização, controle de qualidade, acesso e consumo (Conselho Nacional de Segurança Alimentar, 2004).

Outro aspecto relevante é compreender a lógica de organização desses grupos sociais, os conhecimentos transmitidos de geração a geração e as relações estabelecidas entre as condições sociais e ambientais da comunidade. Com efeito, é crucial entender o modo como a história é interpretada a despeito dos hábitos e cultura alimentar, onde se valorize as práticas alimentares de preparo e consumo, bem como suas preferências (Maluf *et al.*, 2000).

O termo soberania alimentar foi inaugurado pela Via Campesina e promovido ao debate público no período em que ocorria a Cúpula Mundial da Alimentação, em 1996. Desde então tem se debatido em âmbito internacional conceitos e princípios frente às organizações, levando em consideração diversas dimensões, econômicas, políticas, sociais, ambientais e culturais a fim de se definir um maior controle às bases dos sistemas alimentares (Meirelles, 2004).

O conceito de soberania alimentar está ligado à representatividade dos povos, uma vez que prega a autonomia alimentar de acordo com seus hábitos e culturas; além da importância de definir suas políticas e estratégias relacionadas à produção, distribuição e consumo dos alimentos (Bosquilia *et al.*, 2016).

A soberania alimentar, neste contexto, propõe que cada povo ou comunidade possua o direito de escolher quais alimentos produzir e consumir, bem como o direito de definir quais modelos de produção, distribuição e consumo são os mais adequados à sua realidade, enquanto os

aspectos ligados à segurança alimentar apenas garantem que o acesso ao alimento ocorra de forma indistinta (Carenzo, 2012).

A alimentação é um ato essencial à vida biologicamente falando e, por uma questão de sobrevivência, o alimento é um fator indispensável. Assim, o indivíduo necessita suprir a necessidade fisiológica de ingerir os nutrientes para manter o corpo em funcionamento. E essas questões variam de acordo com as particularidades de cada indivíduo (Lima *et al.*, 2015). Muitos estudos de caráter antropológico têm demonstrado que o ato de se alimentar vai além de uma necessidade biológica, evidenciando que a alimentação está intimamente relacionada com a cultura de um grupo social, o qual tem características próprias em relação às formas de produzir, preparar e consumir os alimentos (Firth, 1961; De Garine, 1995).

Da mesma forma, Contreras (2011) também afirma que as escolhas e os hábitos alimentares estão interligados com a cultura de um determinado grupo. Para este autor, nós somos o que comemos. Esta noção transcende o aspecto fisiológico e atinge a dimensão espiritual, quando esses hábitos estão culturalmente determinados, seja pela espiritualidade, seja pela memória afetiva.

A alimentação sofre diversas influências das limitações ocasionadas pelo meio ambiente (disponibilidade de recursos, verões prolongados, clima etc.) ou por questões econômicas; além disso, com o passar dos anos, os grupos humanos foram determinando e criando regras sobre o que é considerado alimento ou não (Costa-Neto, 2011). Da mesma forma Bourdieu (2009) evidencia que as condições, sejam elas sociais ou econômicas, podem determinar os diferentes hábitos e como estes estarão organizados; por isso, é imprescindível que se observe a disponibilidade de acesso ou até mesmo de restrição pelo alimento, pois estes podem definir se as práticas alimentares permanecem ou se modifiquem.

Desse modo, pode-se entender que as escolhas alimentares dos indivíduos estão intimamente associadas à identidade de uma pessoa ou grupo social, uma vez que a aceitação de determinado alimento ou comida que pode ser consumida em uma população, pode não ser em outra, como ocorre na Ásia, onde o consumo da carne de cachorro é apreciado (Contreras e Gracia, 2004; Mintz, 2001) e abominado noutros contextos socioculturais.

Da Matta (1986) determina uma diferença entre alimento e comida. Para ele a comida é o alimento incorporado à uma cultura. Da Matta afirma ainda que toda substância

nutritiva é um alimento, no entanto, nem todo alimento é comida. Segundo o autor, alimento é o que o indivíduo precisa para se manter vivo, ou seja, é algo mais geral; já no que diz respeito à comida, esta define uma cultura, uma identidade, um grupo ou até mesmo uma pessoa. Assim, defende o autor:

"Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere" (Da Matta, 1986).

No âmbito deste estudo, o qual envolve questões de alimentação e pesca em contexto quilombola, o elemento do conhecimento tradicional torna-se preponderante. Segundo a definição de Posey (1992) sobre o conhecimento de povos tradicionais, temos:

"o conhecimento tradicional é um sistema integrado de crenças e práticas características de grupos culturais diferenciados, e os povos tradicionais, geralmente afirmam que a natureza para eles não é somente um inventário de recursos naturais, mas representa também forças espirituais e cósmicas que fazem da vida o que é" (Posey, 1992).

Para Diegues (2000), os saberes tradicionais são resultados da co-evolução na qual as sociedades foram desenvolvendo na interação com o ambiente. É importante destacar o papel do homem em relação à manutenção da biodiversidade e construção de paisagens.

Dentro desse contexto de integração de crenças e práticas, os alimentos passam a ter características que manifestam tradições e práticas culturais de diversas comunidades que produzem os alimentos, os consomem, e possuem um sistema social e cultural particular; sendo assim, tais comunidades atribuem significados bem representativos ao que se come, quando e onde se come. Desse modo, a alimentação dos povos, dentro das perspectivas de saberes e práticas culturais, torna-se símbolo de resistência cultural. Essa representação diz muito sobre um grupo social, já que a cultura alimentar abriga "um conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado" (De Moraes Pacheco e Xavier, 2015).

Assim, a percepção de práticas alimentares se dá a partir de como os indivíduos se organizam na busca e preparação do alimento, como estes são selecionados, consumidos e utilizados quando disponíveis. Cada sociedade apresenta

sistemas próprios de produção, armazenamento, elaboração, distribuição e até mesmo as formas de consumo. Quando se trata de um representante do coletivo, outras questões devem ser levadas em consideração como, por exemplo, por quem a comida foi preparada e como essa seleção e preparação implicam na vida das pessoas (De Moraes Pacheco e Xavier, 2015).

Para a transformação do alimento em comida, há todo um preparo e escolha do que se está adquirindo. Essa transformação do alimento em comida geralmente ocorre na cozinha. Nesse sentido, Péclat (2005) afirma que a comida pode ser transformada em cultura no espaço da cozinha, onde o alimento deixa de ser um simples alimento e passa a ser comida. A cozinha funciona como transformadora do produto em cultura.

O estudo teve como objetivo compreender, a partir dos saberes e práticas alimentares, o papel dos recursos pesqueiros na cultura alimentar dos quilombolas de Mangueiras, bem como as estratégias envolvidas na transformação da sociobiodiversidade pesqueira em comida, uma vez que,

de acordo com Da Matta (1986), comida é o alimento incorporado à cultura, baseado nas ações de sociabilidade e reciprocidade.

ÁREA DE ESTUDO E MÉTODOS

O estudo foi realizado no quilombo de Mangueiras, situado no município de Salvaterra, Ilha do Marajó, Estado do Pará (00° 45' 12" S 48° 31' 00" W). A localidade pertence à mesorregião de Marajó e à microrregião do Arari (Figura 1). É considerada a maior ilha flúvio-marítima do mundo, sendo formada por várias ilhas, totalizando uma extensão de aproximadamente 50 mil m² de extensão. O território marajoara possui 16 municípios: Afuá, Anajás, Bage, Breves, Cachoeira do Arari, Chaves, Curralinho, Gurupá, Melgaço, Muaná, Ponta de Pedras, Portel, Santa Cruz do Arari, São Sebastião da Boa Vista, Soure e Salvaterra, sendo os dois últimos os mais populares e mais próximos da capital do Pará, Belém (Brasil, 2007).

O município de Salvaterra dista cerca de 80 km de Belém e possui forte expressividade em relação às comunidades

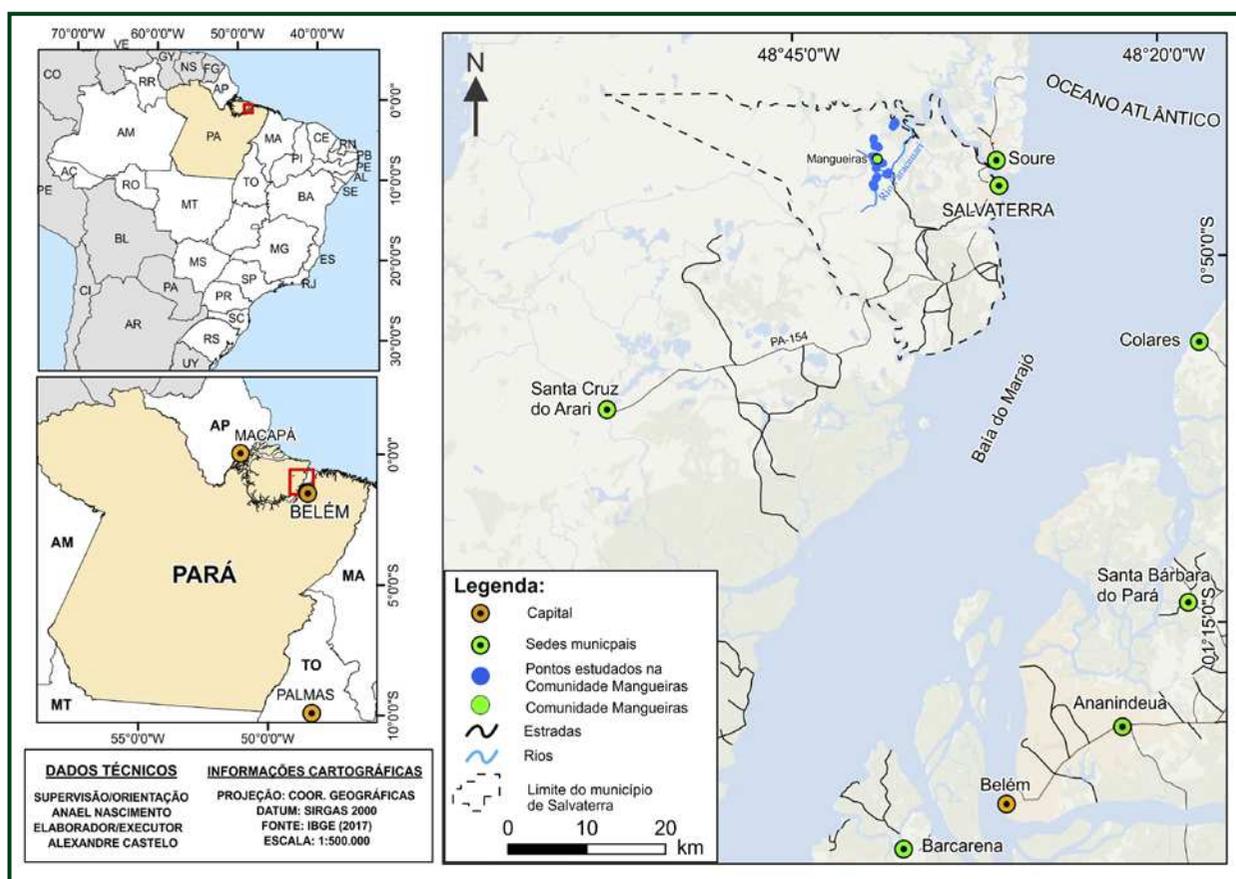


Figura 1. Mapa mostrando a localização do quilombo de Mangueiras, Salvaterra/PA.

negras rurais da região. De acordo com a Coordenação das Associações de Quilombolas do Pará (2006), em 2006, o município registrava 12 comunidades quilombolas e esse número foi crescendo gradativamente e, em 2019, conta com 18 comunidades. Entretanto, a maioria dessas comunidades não possui título definitivo da terra, o qual constitui um documento que tanto pode ser emitido pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) como pelo Instituto de Terras do Pará (ITERPA). Na maioria dos casos as comunidades têm disponíveis apenas uma certificação de reconhecimento como quilombolas, concedida pela Fundação Cultural Palmares (FCP).

O quilombo de Mangueiras caracteriza-se por ter uma floresta um pouco densa, campos inundáveis e a maior parte composta por cerrado, além de áreas com manguezais e igapós (Brasil, 2007). Na região predominam algumas espécies de palmeiras, tais como tucumanzeiros (*Astrocaryum aculeatum* Mart.), açazeiros (*Euterpe oleracea*), coqueiros (*Cocos nucifera*), inajazeiros (*Attalea maripa*). É notório em grande parte das comunidades rurais de Salvaterra a vegetação campestre, gramínea e savana.

A pesquisa foi conduzida a partir de uma abordagem qualitativa, priorizando a qualidade ante a quantidade de informações, de maneira a evidenciar a oralidade e a importante participação de cada sujeito. Brumer (2008) elucida que as entrevistas e observações de qualidade e com uma abordagem de menor rigidez concedem ao interlocutor maior liberdade e, conseqüentemente, ao pesquisador, um maior aprofundamento frente às questões subjetivas e às dimensões que os dados podem tomar no que tange o universo dos interlocutores.

Foram aplicadas entrevistas não diretas (Michelat, 1987), as quais contaram com recursos como gravadores e caderno de campo. O caderno de campo foi um instrumento fundamental, uma vez que serviu para registrar observações, questionamentos e análises de discurso. Outra técnica empregada foi a observação participante (Geertz, 1989; Malinowski, 1978). Este procedimento clássico da Antropologia nos permitiu acompanhar o saber-fazer dos quilombolas de Mangueiras na preparação de alimentos advindos da sociobiodiversidade local.

As entrevistas foram realizadas com homens (17) e mulheres (7) trabalhadores e trabalhadoras na pesca e mariscagem com mais de 25 anos de experiência e idades entre 39 e 77 anos. Contudo, entrevistas e conversas informais foram efetivadas com os mais jovens afim de entender os processos numa perspectiva geracional, afinal, quando se está envolvido numa comunidade no contexto dessa

temática, tudo deve ser considerado na observação e exercício de escuta. O termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) foi aplicado para que os interlocutores pudessem autorizar a pesquisa e uso de imagens.

As observações e entrevistas foram ocorrendo ao longo dos períodos em campo e de forma gradativa, entre 1 e 8 de fevereiro, 10 e 22 de abril e 15 de julho e 9 de agosto de 2019. Essas temporadas em campo se revelaram fundamentais para as negociações das entrevistas, melhor observação do cotidiano e inserção na comunidade. Os primeiros contatos foram mais no sentido de estabelecer vínculo e confiança junto à comunidade. Em se tratando de todo o processo de observação e, nesse caso, dos preparos das comidas, priorizou-se um contato maior no ambiente da cozinha. Contudo, as observações não ficaram restritas a este espaço; outros ambientes de socialização, como festividades da igreja católica, rodas de conversa, campo de futebol, se materializaram em ricos espaços para ouvir conversas sobre comida. A técnica adotada para identificar os peixes mais consumidos e/ou comercializados na comunidade foi a listagem livre que parte do princípio de que os peixes mais citados e colocados nas primeiras posições da lista são aqueles que possuem uma maior importância cultural (Albuquerque *et al.*, 2010).

Nesse sentido, a pesquisa em campo adotou os princípios propostos por Oliveira (2000), os quais consistem no "olhar, ouvir e escrever". Essas diretrizes foram importantes para realização da pesquisa, considerando o processo de observar e entender o contexto ao qual o estudo está inserido, uma vez que o olhar e o ouvir são funções imprescindíveis na pesquisa empírica e que refletem no processo da escrita e sua interpretação.

Para complementar essas observações o uso da etnografia teve papel significativo, pois se configura numa maneira de registrar os saberes e práticas da comunidade em referência (Boni e Moreschi, 2007; Soares e Suzuli, 2009) através da valorização de imagens, enriquecendo a escrita etnográfica.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os hábitos alimentares possuem particularidades específicas e estão intimamente ligados à vários temas como religião, saúde, doenças, ambiente, fome e disponibilidade de recursos. Desse modo, as sociedades constroem as categorias referentes às comidas e carregam representações próprias de cada cultura e de cada povo. Essas dimensões e categorias são voltadas às características simbólicas e estão marcadas na produção, no preparo e no consumo

dos alimentos, que enaltecem uma identidade, seja ela social, étnica ou ainda, religiosa (Mintz, 2001; Maciel, 2005; Romanelli, 2006).

Acesso aos alimentos. Na comunidade de Mangueiras o principal alimento consumido pelas famílias advém dos recursos encontrados nos rios, manguezais e igarapés. Nestes ambientes, são coletados peixes, crustáceos (camarão, caranguejo e siri) e moluscos (caramujo e turu). A atividade pesqueira, exercida na comunidade, possui uma característica artesanal e sazonal. A sazonalidade é um fator determinante, pois a disponibilidade de alimentos necessários à sobrevivência ocorre de acordo com os seis meses de verão amazônico e os seis meses de inverno, característicos da região. A alimentação das unidades familiares é afetada por esta sazonalidade e, por conseguinte, as estratégias de aquisição de alimento se alteram de acordo com a abundância ou a escassez de determinado recurso, e da dinâmica produtiva de Mangueiras, já que as famílias dessa região não executam apenas uma atividade para sobreviver. A caça e o extrativismo vegetal se configuram como atividades produtivas importantes na vida da comunidade. E alguns moradores possuem emprego na escola ou posto de saúde de Mangueiras e outros são proprietários de modestos comércios.

Dentre as principais dificuldades enfrentadas no quilombo de Mangueiras, a restrição de acesso aos recursos naturais pelos moradores é a mais apontada. Uma das grandes preocupações é quanto à diminuição dos recursos pesqueiros. A comunidade atribui essa diminuição ao uso dos rios e lagos pelos fazendeiros, uma vez que utilizam estes ambientes para a criação de búfalos e outras atividades produtivas como, por exemplo, o cultivo do arroz. O aumento da pesca predatória também tem sido uma das causas mais apontadas, já que pessoas de diversas regiões têm ido até a comunidade para praticá-la. Nesse caso, o pescado e os mariscos constituem as principais fontes de proteína na alimentação das famílias quilombolas, sendo também fonte de obtenção de renda, pois a grande maioria dos sujeitos sociais vende o excedente. Assim, presume-se que a soberania alimentar, que garante a autonomia alimentar de acordo com os hábitos e culturas das famílias de Mangueiras, está seriamente comprometida.

Corroborando com Ramalho (2002), que afirma que as questões referentes ao acesso e disponibilidade de alimento têm passado por um processo de transformação no contexto dos povos e comunidades tradicionais, os quais dependem fortemente da exploração desses recursos naturais, atividade na qual a reprodução econômica, social, cultural e ambiental se encontram imbricadas, a

escassez ou falta de acesso aos recursos constitui um sério agravamento à vida das famílias. Os rios, lagos e manguezais no entorno dessa comunidade representam muito mais que uma forma de subsistência, é afirmação de identidade. E além de ser fontes de alimentação e renda, representam um universo simbólico e ideológico significativo.

Peixes e mariscos representam não apenas uma proteína capaz de manter suas necessidades biológicas atendidas, mas tem um valor ecológico, econômico e cultural representativo para os quilombolas. Estudos antropológicos, como os de Mintz (2001) e Maciel (2005), têm cada vez mais apresentado resultados que ligam a alimentação à aspectos culturais, além de fazer essa ligação com outras dimensões. Do mesmo modo, os estudos de Arruda *et al.* (2018) envolvendo a questão da pesca entre quilombolas no Mato Grosso, também apontam o papel cultural da pesca nas questões sobre alimentação.

A alimentação hoje já é percebida nos estudos antropológicos como uma experiência que perpassa a necessidade física, biológica e que não pode estar associada apenas a questão de sobrevivência. O ato de se alimentar deve ser encarado como ato multifacetado, já que hoje existem diversos estudos que mostram o quão complexo pode ser este ato (Contreras e Gracia, 2011; Cândido, 2015).

Os quilombolas de Mangueiras têm relatado as dificuldades encontradas ao praticarem a pesca, a caça e o extrativismo, e têm atribuído essa restrição ao acesso, à criação de animais nas fazendas dos arredores, prática que modifica o ambiente ao longo do tempo, principalmente no que diz respeito aos lagos e rios. De acordo com Bernardi (2005), essas mudanças acarretam a diminuição da quantidade e qualidade dos peixes, bem como a diminuição da vegetação nativa, pássaros e animais silvestres. Todos esses problemas acabam interferindo consideravelmente na vida das populações tradicionais que ali se encontram e que se utilizam da pesca e da caça para se alimentar.

Outro fator comentado na comunidade é a sobrepesca, uma vez que cada vez mais tem sido comum ouvir relatos sobre o uso indiscriminado de redes com malhas abaixo do permitido, potencializando a captura de indivíduos de tamanhos menores. Ressalta-se que a falta de seletividade nesse tipo de pesca ocasiona problema na disponibilidade de pescado na região. Relatos semelhantes podem ser encontrados no trabalho de Nascimento e Guerra (2016). Estes autores, em estudo realizado na comunidade do Baixo Acaraqui, em Abaetetuba/PA, identificaram que, de acordo com os quilombolas entrevistados, no "tempo dos pais", era muito mais fácil conseguir o pescado, diferente

de hoje, quando a pesca bem sucedida tem sido mais rara, tal como vem ocorrendo em Manguieras. Os peixes ainda existem, no entanto, o esforço aplicado na pescaria é muito maior e demanda muito mais tempo.

Os relatos também fazem menção ao crescimento das famílias nas comunidades, o que, conseqüentemente, aumenta o consumo e ocasiona redução do recurso. Outros recursos que têm diminuído significativamente são os caranguejos, camarões e siris (Figuras 2 A e B), os quais integram a dieta dos quilombolas com mais frequência no período do inverno, época conhecida na comunidade como das "águas de caranguejo", período em que estes crustáceos estão andando. Os quilombolas dividem este tempo de fartura em 4 águas, sendo as 3 primeiras (janeiro, fevereiro e março) mais propícias a encontrar os machos e a última (abril), as fêmeas, que são conhecidas como *carandurus*.

É preciso considerar ainda que a alimentação envolve práticas, imaginário, escolhas, crenças e um simbolismo característico de cada povo (Canesqui e Garcia; 2005). Por isso, é importante perceber a relação que estas dimensões possuem com o meio e com o próprio alimento, capaz

de constituir uma trajetória de como este alimento foi e como é encontrado hoje. Dentro desse contexto, existe o risco das comunidades perderem sua soberania alimentar por não conseguirem ter acesso necessário aos recursos dos quais tiram o sustento.

Para superar esses obstáculos, a comunidade passou a desenvolver estratégias capazes de minimizar os impactos sofridos a partir dos conflitos existentes com atores indesejados (fazendeiros e pescadores de fora). Já que a produção das famílias possuía um preço baixo, atrelada às dificuldades de acesso aos recursos, estratégias de obtenção de itens alimentares diversificados foram surgindo. Hoje, através da renda obtida pela comercialização da pesca e dos recursos recebidos pelos programas sociais do governo, adquirem produtos processados/industrializados tanto para o consumo familiar como para a venda na comunidade (exs.: feijão, arroz, macarrão, óleo, carnes enlatadas, embutidos, dentre outros).

Em Manguieras tem ficado cada vez mais frequente o consumo de processados (Figura 3). Apesar da distância, o acesso à cidade ficou mais facilitado e esse fator contribui cada vez mais para a entrada deste tipo de alimento.



Figuras 2 A e B. Camarões (A) e siris (B) prontos para o consumo na comunidade quilombola de Manguieras, Salvaterra/PA. Fotos: Anael Nascimento.

Outro elemento que também veio a corroborar foi a chegada da energia elétrica, possibilitando a aquisição de eletrodomésticos, como *freezer* e geladeira, facilitando o armazenamento e, conseqüentemente, o consumo de comidas congeladas. Quando questionados sobre esse novo hábito, a resposta, na grande maioria, mobilizava a ideia de praticidade da preparação. Como disseram alguns moradores: "você vai até a cidade, compra uma comida congelada e isso faz com que você ganhe tempo". O consumo de massas, biscoitos, achocolatados, salsichas, calabresas, macarrão instantâneo, tem aumentado gradativamente, assim como o aumento no consumo de sucos industrializados e refrigerantes, influenciando em um gasto maior com alimentos comprados nos mercadinhos da comunidade ou mesmo em Salvaterra. Observa-se que a camada mais jovem da comunidade encontra-se mais voltada para estas práticas alimentares do que os mais velhos. Contudo, a presença das comidas tradicionais é incontestável.

Santos e Barros (2016), em investigação conduzida com quilombolas na região da Bocaina, em Mato Grosso, identificaram processos semelhantes de transformação nos hábitos alimentares, contudo, neste caso, a comu-

nidade foi expulsa do seu território nos anos 1970 por fazendeiros. E no Maranhão, Barros *et al.* (2019, no prelo) estudaram os conflitos entre quilombolas e criadores de búfalos, processo que tem afetado fortemente o acesso das famílias aos recursos pesqueiros.

O desenvolvimento das práticas alimentares exige uma adaptação ao ambiente e esse fato está associado às construções e conhecimentos locais que as famílias vão acumulando ao longo do tempo. A dificuldade de deslocamento até a cidade de Salvaterra tanto pela distância quanto pela falta de infraestrutura das estradas limitava o acesso ao comércio, além de que, os recursos adquiridos na própria comunidade possuíam baixa valorização. De acordo com as narrativas dos moradores é possível identificar que a necessidade fez com que se estabelecesse uma maior relação com o meio, bem como marcou a formação de uma identidade e de uma cultura.

A base alimentar na comunidade quilombola de Mangueiras é constituída basicamente de peixes, farinha de mandioca e frutas (Figuras 4 A e B). A carne bovina é consumida raramente. A maioria dos interlocutores alegou consumir carne apenas duas ou três vezes ao mês. Geralmente este



Figura 3. Alimentos industrializados/processados presentes na comunidade de Mangueiras, Salvaterra/PA. Foto: Anael Nascimento.

consumo ocorre quando o pai de família ou homem da casa é chamado para matar algum gado nas propriedades ou fazendas próximas. Este acaba trazendo uma porção para consumir com a família. A mesma frequência ocorre com a caça que dificilmente é servida na casa. Em relação aos alimentos como arroz, feijão e macarrão, também são consumidos, mas não existe uma obrigatoriedade destes produtos estarem presentes na mesa cotidiana.

Entre sabores, identidade e cultura. As noções referentes à alimentação ou mesmo à comida devem estar atreladas às historicidades de um povo, de como estes se relacionam com o alimento, com a natureza. As características locais influenciam completamente nas combinações culturais que serão realizadas para reproduzirem, significarem ou ressignificarem o ato de comer; sendo assim, conforme esse espaço social se altere, o contexto alimentar pode ser reordenado. Particularizando, por exemplo, o contexto alimentar da comunidade quilombola de Mangueiras, que vivia em torno da agricultura e da pesca, hoje já não pratica mais a agricultura devido a inserção da criação de animais soltos (bois e vacas, búfalos, porcos, cabras, galinhas, patos, marrecas).



Nesse caso, a comunidade já estabeleceu novas formas de comércio e de adquirir alimentos. É claro que muitas tradições ainda são seguidas e passadas de geração a geração, mas atualmente estas tradições estão mescladas com valores, significados e novas práticas alimentares como, por exemplo, o aumento no consumo de processados. A comida, então, pode ser encarada por esses sujeitos sociais como uma necessidade atrelada à pesca rotineira, às preparações ou à uma comensalidade característica, evidenciando o modo de comer, as receitas e escolhas, a seleção de temperos e materiais, a forma de organização da casa, a divisão de quem prepara o que.

Contreras e Gracia (2011) afirmam que a noção de que "somos o que comemos" pode estar atrelada ao aspecto fisiológico ou espiritual, e isto implica na incorporação da cultura daquilo que se é ingerido e que reflete elementos da nossa espiritualidade ou das memórias afetivas. Esse aspecto de relacionar a comida com a espiritualidade também foi observado na comunidade, que respeita certas datas religiosas e comem apenas o que é permitido naquele período, ou seja, há regras atribuídas ao que comer ou não num determinado tempo, como ocorre na Semana Santa.

Em relação às memórias afetivas é muito comum nos relatos se ter um certo saudosismo de alguns pratos da culinária do quilombo, embora muitos deles ainda sejam preparados, a forma como se é preparado pode ter mudado. O que ainda permanece bem preservado é o uso do fogão a lenha, mas geralmente quando relembram do momento das refeições, sempre lembram do coletivo, de como tudo era dividido, compartilhado, de ser um momento divertido tanto na preparação como no ato de comer em si, pela contação de histórias, aventuras e as brincadeiras.



Figuras 4 (A e B). Peixe frito (A) e farinha de mandioca (B), alimentos consumidos pelos quilombolas de Mangueiras, Salvaterra/PA. Fotos: Anael Nascimento.

Da natureza à cozinha: a transformação da matéria-prima em comida. O alimento e a comida são categorias diferentes mas interligadas em que são possíveis expressar modos diversos de perceber em momentos diferentes, por exemplo, enxergar um alimento antes da preparação e percebê-lo depois, já na forma de comida e com uma série de simbolismos atrelados. Desse modo, o processo culinário é um transformador do alimento em comida (Woortman, 1978).

Em Mangueiras preparam-se os peixes capturados na natureza de diversas maneiras. Podem ser fritos, assados na brasa ou de forno (Figura 5), pode ser feito na folha da bananeira ou com a barriga recheada de farinha de mandioca e temperos como cebola, tomate, cheiro verde e pimentinha, ou ainda podem ser moqueados ou cozidos, seja no caldo tradicional ou no leite do coco (Figura 6). Todos esses preparos podem ser feitos na comunidade ou nos ambientes de pescaria. Quando são preparados em casa, geralmente fica a critério das mulheres prepararem, no entanto, também há homens cozinheiros, principalmente durante as pescarias curtas próximas das cercanias das casas ou em pescarias demoradas, no caso daquelas desenvolvidas no Rio do Saco. Nestes casos, eles próprios preparam suas refeições a base de peixe.

Todos os pescadores entrevistados disseram saber cozinhar e que geralmente o fazem mais quando estão nas pescarias. Em casa mais auxiliam as esposas cortando uma lenha ou assando um peixe. Poucos são os que assumem todos os dias a tarefa de cozinhar para a família, mas quando necessário, o fazem. Há famílias na comunidade que, na maioria das vezes, os homens preparam a comida



Figura 5. Peixe assado de forno acompanhado de feijão, arroz e macarrão na comunidade de Mangueiras, Salvaterra/PA. Foto: Anael Nascimento.

e, principalmente, se for uma comida considerada especial, como, por exemplo, "pacamu ao leite de coco". Como também descrito no trabalho de Giordani (2015), os homens guaranis também cozinham, não havendo separação clara e definitiva que mostre que a mulher está no espaço da cozinha e os homens são provedores dos alimentos. Entretanto, há alimentos marcadamente preparados por mulheres.

Dentre os modos de preparos citados, o preferido, sem dúvidas, é o peixe cozido. O caldo dá força e saciedade, além de tudo, é uma das formas de preparo nas quais o rendimento é maior e se aproveita mais as partes do peixe, como pode ser observado nessa narrativa: "*Dá pra aproveitar tudo, se tiver só cabeça de peixe aí na geladeira, já dá pra fazer um caldinho, é uma delícia, eu mesmo prefiro a cabeça, gosto de chupar*". Além do mais o caldo é uma ótima opção para ser consumido apenas com a farinha de mandioca.

O peixe cozido é uma das comidas mais apreciadas. Quando se tem esta comida, a panela é colocada sobre a mesa e todos se servem diretamente nela, colocando a quantidade de caldo que desejam consumir e adicionando a farinha de mandioca para se formar o pirão, que geralmente fica com uma consistência amolecida. O caldo tem que ter o "sabor" do peixe. Por exemplo, não se pode colocar muito tempero a ponto de tirar o gosto característico do peixe. Os temperos devem ser usados moderadamente e geralmente não passam de colorau (urucum processado de forma sólida) ou urucum (na sua versão líquida), sendo este último o mais apreciado, sal, cebola, tomate e alfavaca. Outra questão importante é ficar atento ao ponto de



Figura 6. Peixe ao leite de coco na comunidade de Mangueiras, Salvaterra/PA. Foto: Anael Nascimento.

cada peixe e que pode variar conforme a espécie ou até mesmo o local onde foi pescado. Acerca dessa questão, dona Marinalva contou o seguinte:

"Uma vez o meu marido pegou esse peixinho aqui (apontando para o bacu que estava em cima do jirau), ele pegou um grandão no Rio do Saco, mas os do Rio do Saco não são tão bons, ele cozinhou, cozinhou e não amoleceu. A gente come, mas eu prefiro os daqui de perto" (Marinalva, 45 anos).

Os preparos de peixes podem ser os mais variados. Quando se tem crianças ou mesmo pessoas doentes, por exemplo, os peixes cozidos são os mais indicados, visto que neste modo de preparo, a comida possui propriedades que trazem saúde e vitalidade. Para as crianças é importante já que, assim, elas crescerão fortes e saudáveis. Quando começam a sentar ou até antes disso, inicia-se uma rotina alimentar que inclui principalmente o pescado, sendo, portanto, muito comum ouvir na comunidade comentários do tipo "Aqui criança de 6 meses não toma leite, toma logo caldo de bacu". E para aqueles que estão doentes, restauram a saúde e revigora, como destacou a senhora Marluce:

"[...]Olha, eu faço exame e não dá nada, sabe o que é, a gente come muito cozido[...]" (Marluce, 54 anos).

Em uma mesma refeição pode-se ter variadas comidas (Figura 7), sendo comum quando se tem peixe frito ou assado, também haver peixe cozido servido à mesa. Na época do peixe abundante, período do verão, é o momento que, como dizem os quilombolas de Mangueiras, abriu a pesca, ou seja, a partir de 1º de maio, quando se encerra a época do defeso. Este período de permissão se estende até novembro, no entanto, quando o regime de chuvas continua forte, mesmo nesse período, eles dizem que o inverno tardou.

Os principais itens de alimentação durante as temporadas de pesca são a farinha de mandioca, o peixe, o açúcar, o café, o óleo, frutas, temperos. Durante as pescarias são preparados geralmente peixes assados e cozidos. Se há abundância, o preparo do peixe não se restringe apenas a horários de refeições, podendo ser preparados ocasionalmente em qualquer intervalo da pesca, quando os pescadores se dão o prazer de comer um peixe assado ou mesmo cozido, momento de descanso, descontração e comensalidade. Em se tratando do paladar e quando



Figura 7. Variadas comidas servidas à mesa da família quilombola em Mangueiras, Salvaterra/PA. Fotos: Anael Nascimento.

questionados sobre suas dietas, os pescadores logo afirmaram gostar de "comida de barco", uma referência que eles fazem às comidas rápidas feitas no barco ou na beira do rio. Relatam que têm um gosto singular e agrada ao paladar destes que vivem e possuem uma ligação forte com as águas.

O paladar dos mangueirenses foi construído a partir das vivências e adaptações ao meio. Com efeito é interessante verificar que os peixes que são preferencialmente consumidos pela comunidade, possuem menor valor comercial e ficam localizados no rio ou igarapés (furos) próximos das casas. Os peixes que possuem alto valor comercial não os atraem muito, pois dizem não gostar tanto do sabor. Outro aspecto a ser considerado é que os peixes de alto valor comercial são encontrados mais facilmente no Rio do Saco, distante cerca de 4 a 6 horas de rebeta da comunidade. Neste rio, ambiente distinto dos furos e igarapés, os peixes apresentam uma dieta diferente daqueles encontrados nos igarapés próximos à comunidade.

O comportamento alimentar dos peixes muda de acordo com a escassez ou abundância dos alimentos disponíveis na natureza, que é o que deve ocorrer com os peixes de igarapé e os do Rio do Saco, que podem ter dietas distintas consoante ao ambiente que ocupa. Outra diferenciação que os quilombolas fazem é com os peixes que são mantidos em cativeiros e os pescados no rio. Os peixes da piscicultura possuem gosto diferente e inferior aos do rio. Estas diferenças dizem respeito a dieta, sendo que os peixes de criatórios têm sua dieta baseada em ração, enquanto que os tambaquis comem castanhas de andiroba e frutos. Portanto, essas variações bióticas e abióticas podem interferir na dieta dos peixes ocorrendo mudanças ou alterações no seu comportamento alimentar (Hartz *et al.*, 1996; Winemiller e Jepsen, 1998; Bennemann *et al.*, 2005).

A maneira de manipular os peixes antes de sua preparação mais elaborada é praticamente igual em todos os casos. No primeiro passo, que corresponde ao ato de retirar as vísceras, o que difere é a chuía (também conhecido como saluía), cujas vísceras não são extraídas, ou seja, o peixe é apenas lavado com limão e sal e colocado para fritar ou assar. No caso dos demais peixes, é necessário a evisceração. Geralmente, tão logo os pescadores chegam com peixes, estes logo são tratados, sejam para consumo imediato ou não. A partir daí podem ser cortados em cubos médios para cozinhar, ou preparados em forma de filês para fritar ou apenas *lanhados*. "*Lanhar*", neste caso, significa aplicar cortes na horizontal ou, em casos de peixes com muitas espinhas, na vertical. Os "*lanhos*" também propiciam um

maior contato do sal e limão com a carne. Estes peixes são assados inteiros na brasa ou fritos em óleo.

Antigamente o pescado trazido da pescaria logo era tratado e salgado, pois não havia maneira de conservar. Apesar de possuírem geladeira e *freezer* atualmente, esta prática não foi extinta. Quando questionados sobre esse imediatismo, a resposta é que fica mais fácil descamar e tratar peixes frescos, bem como a segurança de não estourar o fel.

O consumo de peixe salgado é muito apreciado na comunidade, guardando uma ligação com a memória que as pessoas têm dos tempos pretéritos. É notório que a diminuição do consumo do peixe salgado ocorreu, pois antes a técnica da salga era empregada como método de conserva, uma vez que não havia energia elétrica para conservá-lo em eletrodomésticos, como ocorre atualmente. Diferentemente do que foi observado em Sucuriju, no Amapá (Sautchuk, 2007), onde o peixe salgado não é muito apreciado, no nosso caso ocorre justamente o contrário. Ou seja, em Mangueiras, peixe salgado é fortemente apreciado pelas famílias.

A pesca de peixes e camarões e a coleta de mariscos ocorrem o ano inteiro, no entanto, no período da piracema, época em que a pesca está fechada para que ocorra a reprodução, a atividade diminui e se pesca apenas para o consumo da família. Apesar da pesca ocorrer praticamente todo o ano, existem regras locais em algumas datas em que se pode ou não pescar, como por exemplo, no período da semana santa ou datas relacionadas a algum santo. No período da semana santa os sujeitos assumem o compromisso de respeitar a data religiosa e não praticar a pescaria ou quaisquer outras atividades, pois, caso haja descumprimento, são passíveis de castigos. Estes interditos são verificados em várias comunidades tradicionais e descritos em estudos antropológicos e etnoecológicos. Barros (2017), estudando comunidades ribeirinhas da Terra do Meio (Pará), verificou que em dias santos (Natal, São João, São Pedro etc.) e, sobretudo, na semana santa, várias atividades produtivas do cotidiano são encerradas em respeito às regras cristãs presentes na comunidade. Este autor ouviu e registrou diferentes histórias de pessoas que se prejudicaram ao tentar burlar normas estabelecidas.

Ainda nesse contexto da semana santa foram observadas as sociabilidades que ocorrem na família, bem como o respeito para este período, quando a comunidade fica silenciosa, não se pode ter som alto ou falar alto. Os preparos das comidas são realizados em conjunto, estando

toda a família encarregada de alguma atividade. Costumam comer peixes, camarões, caranguejos ou siris, na medida em que não se pode, em hipótese alguma, consumir carnes vermelhas. Como a quantidade de peixes fica maior nesse período, toda a família se reúne para o tratamento, como pode ser observado na Figura 8.

"Na verdade, não circulava dinheiro, a gente vivia mais da troca, um tinha farinha, o outro tinha o peixe, tipo assim, açúcar, tinha açúcar, mas não era uma coisa assim que fizesse tanta diferença né no dia a dia, eles ensinavam a gente tomar mingau sem açúcar. Não era como hoje, tu precisa ter açúcar. Hoje se vê alguém tomando mingau de



Figura 8. Membros da família Barboza tratando peixe para a semana santa na comunidade quilombola de Mangueiras, Salvaterra/PA. Foto: Anael Nascimento.

A memória dos tempos passados ora é acionada como um período de fome e de dificuldades, ora como uma história marcada por trocas, sabedorias, sociabilidades e até mesmo como um momento em que se aproveitava melhor os alimentos. A referência à um passado de fome, por exemplo, está mais associada ao que pode ou não ser comprado, do que realmente uma ligação com o recurso, já que os quilombolas, quando questionados sobre a quantidade de recursos pesqueiros, falaram em abundância e na facilidade de obtenção contínua e acessível nos "tempos dos pais e avós". Já as dificuldades associadas à fome estão mais relacionadas ao consumo de arroz, feijão, açúcar, café, produtos que eram comercializados na cidade e de difícil acesso na época. Às vezes havia disponibilidade na comunidade para vender, no entanto, a um valor superior ao da média negociado na cidade, conforme observa-se no relato de Noemi.

farinha porque não tem café, é uma tristeza né, porque aquela pessoa tá em uma pobreza extrema né não tem nenhum café da manhã, na época não era tudo igual, não tinha essa diferença, as coisas mudaram muito" (Noemi, 51 anos).

Diferente do que foi identificado no estudo de Nascimento e Guerra (2016), em que a comunidade Acaraqui menciona um passado de fartura em face da abundância de recursos presentes, no caso de Mangueiras, a "fome" relatada no tempo antigo se refere à impossibilidade de obtenção de mantimentos, tais como arroz, café, feijão, macarrão. Contudo, tanto numa comunidade como na outra, havia fartura de recursos naturais.

A facilidade na obtenção do recurso e em um tempo menor, com uma quantidade suficiente para o sustento da família

são memórias vinculadas à um tempo passado em que a penosidade do trabalho era vista de forma diferente, uma vez que naquela época "Era só colocar uma rede e colher". Este pensamento se refere ao tempo das farturas de peixes e menores disputas com atores indesejados, quando o tempo de espera na rede era menor e havia maior quantidade de peixes. Neste sentido, vale ressaltar a importância de alguns peixes na comunidade, os quais foram citados como os mais consumidos (Tabela 1).

Quando questionados sobre o porquê de se ter um maior saudosismo das comidas daquela época, mesmo muitas delas ainda sendo preparadas até hoje, uma das primeiras respostas era: "naquele tempo era tudo fresquinho, tirado do rio ou do mangue e feito na hora, hoje não". É interessante observar que mesmo considerando a praticidade de se ter energia e uma geladeira que conserve os alimentos, os entrevistados comentam acerca dos pontos negativos, como por exemplo, a alteração no sabor dos alimentos.

Tabela 1. Peixes mais consumidos pelas famílias da comunidade quilombola de Manguieiras, Salvaterra/PA. Fonte: Pesquisa de Campo, 2019.

NOME COMUM	PISTA TAXONÔMICA
Bacu	<i>Lithodoras, Megalodoras</i>
Bagre	Ariidae spp.
Pacamou/ Pacamu	<i>Paulicea luetkeni</i>
Pescada	<i>Plagioscion squamosissimus</i>
Traíra	<i>Hoplias malabaricus</i>
Acará	<i>Geophagus altifrons</i>
Pirapema	<i>Megalops atlanticus</i>
Cachorrinho do padre	<i>Trachycorystes galeatus</i>
Camurim - Robalo	<i>Centropomus paralellus</i>
Tucunaré	<i>Cichla melaniae</i>
Mandubé	<i>Ageneiosus brevifilis</i>
Aracu	<i>Leporinus freiderici</i>
Tamuatá	<i>Hoplosternum littorale</i>

Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

Muitas comidas continuam sendo preparadas como nos "tempos passados". O que mudou foi o ambiente, os utensílios da cozinha, a pressa em se preparar, a compra dos temperos que antes eram produzidos na própria comunidade e também a frequência com que alguns pratos são elaborados. Na Tabela 2, os ingredientes e as formas de preparo de algumas comidas são apresentadas, como por exemplo, a mujica de caramujo (Figura 9), tão presente na memória da senhora Noemi, conforme nos relata a seguir.

"A gente comia muito a mujica de caramujo, o caramujo né matou muito nossa fome, é muito bom, muito gostoso. Engraçado que hoje se pega, mas não se pega como antes, e eles estão desaparecendo, eu acho que pra eles darem bem, tem que ficar pegando, quanto mais pega mais dá." (Noemi, 51 anos).



Figura 9. Mujica de caramujo pronta para o consumo na comunidade quilombola de Manguieiras. Foto: Anael Nascimento.

Tabela 2. Receitas de comidas do quilombo de Mangueiras, Salvaterra/PA. Fonte: Pesquisa de campo, 2019. Legenda: (1): comidas cotidianas e (2): comidas de ocasiões especiais.

COMIDAS	INGREDIENTES	MODO DE PREPARO
Robalo/Camurim ao forno (1)	<ul style="list-style-type: none"> • Peixe Robalo • Alho • Cebola • Limão • Sal • Cheiro Verde • Tomate • Óleo • Colorau 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpe o peixe e lave com sal e limão. • Corte os temperos (cebola, alho, tomate, cheiro verde) • Refogar os temperos com óleo e colorau/urucum, passar o tempero no peixe, colocar o tempero dentro da barriga e levar ao forno por 30 minutos.
Filezinho de Bacu (1)	<ul style="list-style-type: none"> • Peixe Bacu • Limão • Alho • Sal • Óleo • Trigo 	<ul style="list-style-type: none"> • Faça os filés do peixe • Deixe de molho no limão, sal e alho. • Esquente o óleo, passe o filé no trigo e frite.
Pacamon ou Bacu ao leite de coco (1 e 2)	<ul style="list-style-type: none"> • Peixe Pacamon - Bacu • Leite de coco • Cebola • Alho • Tomate • Cheiro Verde • Sal • Óleo 	<ul style="list-style-type: none"> • Bater um coco com meio litro de água no liquidificador para fazer o leite de coco. • Refogar os temperos (cebola, alho, tomate, cheiro verde). • Adicionar o peixe na panela juntamente com o refogado dos temperos e em seguida o leite de coco, até o peixe ficar no ponto.
Guisadinho de Bagre (1)	<ul style="list-style-type: none"> • Peixe Bagre • Cebola • Tomate • Sal • Cebolinha • Cheiro Verde 	<ul style="list-style-type: none"> • Cortar o bagre miudinho. • Cortar e refogar cebola, alho, cheiro verde, tomate e sal. • Acrescentar o peixe e colocar só um pouco de água. • 10 minutos no fogo e está pronto.
Raspado de Pirapema (2)	<ul style="list-style-type: none"> • Peixe Pirapema • Alho • Cebola • Tomate • Sal • Cheiro Verde 	<ul style="list-style-type: none"> • Abre a Pirapema ao lado e raspa com uma colher. • Depois de tirar a polpa, refogar alho, tomate, cebola, cheiro verde, sal e depois adiciona a polpa aos temperos refogados, até ficar no ponto douradinho.
Caramujo com ovo (1)	<ul style="list-style-type: none"> • Caramujo • Cebola • Óleo • Sal • Cheiro Verde • Ovo de galinha caipira • Tomate 	<ul style="list-style-type: none"> • Ferver o caramujo na água. • Retirar o caramujo da concha com um espinho de laranjeira. • Fritar o ovo com cebola, tomate, alho, cheiro verde e sal. • Antes de o ovo ficar pronto, acrescenta o caramujo.
Torta de Caramujo (1)	<ul style="list-style-type: none"> • Caramujo • Cebola • Óleo • Sal • Cheiro Verde • Tomate • Ovo de galinha caipira • Trigo 	<ul style="list-style-type: none"> • Ferva o caramujo com água • Retire o caramujo da concha. • Refogue o caramujo com cebola, tomate, alho, cheiro verde e sal. • Bata o ovo com trigo e sal, pôr para fritar. • Coloque uma colher do caramujo temperado e enrole

Tabela 2. Cont.

COMIDAS	INGREDIENTES	MODO DE PREPARO
Mingau de Caramujo (1)	<ul style="list-style-type: none"> • Caramujo • Cebola • Sal • Cheiro Verde • Tomate • Alho • Farinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Faça um caldo com cebola, tomate, alho e cheiro verde. • Quando o caldo ferver, acrescente um pouco de farinha e o caramujo.
Traíra Moqueada (1 e 2)	<ul style="list-style-type: none"> • Peixe Traíra • Cebola • Sal • Cheiro Verde • Tomate • Farinha 	<ul style="list-style-type: none"> • Faça uma farofa com cebola, tomate, alho e cheiro verde. • Coloque a farofa na barriga do peixe e asse apenas no outro dia.
Ova de Bagre (1)	<ul style="list-style-type: none"> • Ova de Bagre • Açúcar 	<ul style="list-style-type: none"> • Estourar a ova e bater com açúcar.
Desfiado de bacu com legumes e ovo (2)	<ul style="list-style-type: none"> • Bacu salgado • Batata • Cenoura • Ovo • Cebola • Alho • Tomate • Cheiro Verde 	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinhe o Bacu e desfie. • Corte os legumes e os cozinhe a parte. • Refogue o Bacu desfiado com os temperos (cebola, alho, tomate e cheiro verde), acrescente os legumes e rodelas de ovos cozidos.
Refogado de arraia (1)	<ul style="list-style-type: none"> • Arraia • Óleo • Cebola • Alho • Tomate • Cheiro Verde • Sal 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire a pele da arraia. • Refogue a cebola, tomate, alho, cheiro verde e sal. • Acrescente a arraia e continue mais um pouco o refogado.
Caranguejo ao leite do coco (2)	<ul style="list-style-type: none"> • Polpa de caranguejo • Alho • Cebola • Tomate • Cheiro verde • Sal • Azeite • Leite de coco 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque o azeite, os temperos e a polpa de caranguejo e refogue. • Adicione o leite de coco e deixe ferver.
Caldo no turu (1)	<ul style="list-style-type: none"> • Alho • Cebola • Tomate • Cheiro verde • Sal • Chicória • Azeite • Alfavaca • Turu 	<ul style="list-style-type: none"> • Refogue os temperos, alho, cebola, tomate, chicória, cheiro verde, alfavaca no azeite. • Adicione o turu aos temperos refogados, refogue mais um pouco e coloque água até cobrir.

Tabela 2. Cont.

COMIDAS	INGREDIENTES	MODO DE PREPARO
Bobó de camarão com macaxeira (2)	<ul style="list-style-type: none"> • Camarão médio, limpo • Macaxeira • Dendê • Cebola • Alho • Azeite • Pimenta • Sal 	<ul style="list-style-type: none"> • Descasque a macaxeira, corte em pedaços grandes e coloque numa panela com água. • Leve a panela ao fogo alto e deixe cozinhar até a macaxeira ficar bem macia. • Espete com um garfo para verificar. • Enquanto a macaxeira cozinha, separe e pique os ingredientes pedidos na receita. • Numa frigideira, coloque o azeite e leve ao fogo para esquentar. • Junte o alho e refogue por 2 minutos, não deixe queimar. • Acrescente o camarão na frigideira, mexa bem e refogue por 3 minutos. • Quando estiver bem quente, junte a cebola. • Mexa e refogue por 5 minutos. • Desligue o fogo. • Quando a macaxeira estiver cozida, desligue o fogo e escorra a água. • Coloque a macaxeira no copo do liquidificador e bata até virar uma massa. • Coloque o camarão refogado numa panela, junte o creme de mandioca e leve ao fogo. • Quando ferver, tempere com sal e pimenta.
<p>Fonte: Pesquisa de campo, 2019.</p>		

Á mesa com a família. A cozinha é um dos aspectos mais importantes na comunidade, pois nela é possível identificar tradição, sociabilidades e memórias afetivas essenciais nesse espaço social. É um lugar de identidade social dinâmica envolto por um coletivo, que é mutável e se reconstrói o tempo inteiro a partir do tempo, do ambiente e das novas inserções alimentares, ou seja, um espaço que passa por constantes transformações.

A construção do conceito de cozinha, em um determinado grupo étnico pode ser considerada um espaço de pertencimento, dadas às construções histórico-culturais de alimentação que o grupo passa ou passou. Em Mangueiras é na cozinha que acontecem praticamente todas as reuniões com os familiares e amigos, sendo, portanto, um ambiente de afetividades, sociabilidades e representações, conforme preconizaram Carneiro (2005), e Bianca abaixo, em seu relato.

Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem (Carneiro, 2005).

"Aqui as pessoas já entram pela cozinha, é o lugar onde a gente compartilha o alimento, a gente come o que produz, come o que a gente ganha dos vizinhos, reparte né as coisas, é o lugar em que a gente mais fica e conversa, eu acho que é o lugar mais importante da casa"(Bianca, 23 anos).

A maioria das comidas costuma ser preparada no fogão a carvão, o qual, como dizem os entrevistados, dá um sabor especial, além de economizar o gás de cozinha. Estes fogões tradicionais são elaborados a partir de argila (barro) encontrada nas cercanias da comunidade. Por se tratar de lugares especiais no conjunto da casa, as cozinhas (tanto a de fora como a de dentro) são arrumadas com painéis, mesa, armários, e utensílios de uso diário. Ouvimos relatos que no passado, as donas de casa enfeitavam os fogões com conchas retiradas dos caramujos. Este tipo de fogão a carvão atua como um marcador da cozinha externa, havendo ainda quase em todas as casas a mesa grande e cadeiras para as refeições em família. Esta cozinha externa se constitui ainda como ambiente para se guardar utensílios e até ferramentas de trabalho.

Algumas louças usadas no cotidiano podem ficar nas proximidades dos fogões a carvão, penduradas nas paredes,

em bacias ou até mesmo em uma bancada ao lado do fogão. Outros elementos também observados foram as mudanças nos utensílios das cozinhas em Mangueiras. Conforme o passar do tempo, segundo disseram, o pilão, por exemplo, era parte importante da cultura alimentar, no entanto, foi desaparecendo e hoje encontra-se presente em poucas casas, porém, está presente na memória dos moradores. O uso de cuias nos momentos das refeições é um costume que praticamente desapareceu, sendo ainda utilizadas em situações esporádicas, como para tomar tacacá ou açai. Em razão da pouquíssima quantidade de pratos, os membros das famílias os compartilhavam em três com a mesma refeição. Hoje, as cuias foram dando lugar aos pratos convencionais. Nem mesmo para tomar caldo de peixe ou ensopado de turu (Figura 10) elas servem no contexto local.



Figura 10. Ensopado de turu servido no prato. Foto: Anael Nascimento.

As comidas mais saborosas são preparadas na cozinha externa. É interessante perceber também que após as construções das casas novas adquiridas com o cheque moradia (Programa do Governo Estadual do Pará), estes fizeram uma cozinha dentro da casa, com um fogão a gás, armários, mesas, no entanto, se utiliza pouco ou nem se utiliza, pois preferem a cozinha externa.

A maioria das comidas costuma ser preparada no fogão a carvão. Há diversas vantagens, segundo os quilombolas, no uso deste tipo de fogão. Dá um sabor especial à comida, economiza o gás de cozinha e o tempo do cozimento é menor. A cozinha, como sempre, foi um espaço valorizado pelas famílias quilombolas, que decoravam esse ambiente para ficar com uma identidade própria, usavam as conchas de caramujo para enfeitar os fogões, apenas para citar um exemplo. Esse tipo de fogão é o marcador da cozinha externa.

As louças de uso cotidiano podem ficar nas proximidades dos fogões a carvão, penduradas nas paredes, em bacias ou até mesmo em uma bancada ao lado do fogão. Vários objetos são guardados nessa parte, tais como bacias, panelas de alumínio e barro, recipientes para guardar alimentos, dentre outros.

Outros elementos também observados foram as mudanças nos utensílios das cozinhas em Mangueiras. Com o passar do tempo, o pilão, que era muito utilizado na comunidade, praticamente desapareceu, sendo encontrado em poucas casas. Entre os mais velhos, é lembrado com certo saudosismo. As cuias, igualmente usadas nas refeições, também não se vê mais com a frequência de outrora. Como pratos eram raros na comunidade, antigamente um mesmo prato, quando presente em algumas famílias, era compartilhado por 3 pessoas (geralmente crianças) simultaneamente na hora das refeições. As cuias eram bastante usadas para tomar mingau de farinha e caldo de peixe ou turu. Hoje, os pratos e tigelas ganharam espaço e só em casos excepcionais é que o uso da cuia é feito, geralmente para o consumo do tacacá ou açai.

As cozinhas, então, são assim diferenciadas em cada país, região, grupo étnico ou qualquer pertencimento. São culturalmente importantes, representativas e reconhecidas como um espaço de partilha e alimentação. Assim, na cozinha, as comidas são parte integrante, mas que por trás dela existe um grupo, um jeito, uma identidade. Esta não pode ser reduzida a um lugar de receitas prontas e acabadas, convertida em fórmulas ou combinações. Consiste, sim, em espaço onde a criatividade, a necessidade e a simbologia podem prevalecer devido ao fato de a cozinha jamais ser vista apenas como espaço físico, delimitando um lugar de preparação de pratos.

As refeições em Mangueiras são realizadas coletivamente no espaço da cozinha, não havendo privilégios quanto ao gênero ou faixa etária. Percebemos uma diferenciação quando ocorre de haver visitas na casa. Neste caso, a visita tem a prioridade de se servir e é chamada a este ato. De modo geral também observamos que, durante as refeições, cada pessoa tem a liberdade de se servir e não de ser servida. Quando se trata de alimentação, em geral, os membros da família estão sempre juntos, seja para ir buscar a matéria-prima na natureza, seja no momento do preparo e, principalmente, do consumo. Em quaisquer dessas etapas, a sociabilidade configura-se como elemento essencial para o fortalecimento dos laços familiares. Nestes momentos operam o prazer de estar e comer juntos.

A circulação de alimentos e produtos na comunidade se dá de diversas formas, bem como também ocorre com a comida, levando em consideração as trocas/doações de peixes crus ou preparados nas suas mais distintas maneiras, como mujicas de caramujos e ensopados de turu. Estas práticas sociais ocorrem na própria comunidade com os parentes mais próximos e com os vizinhos. Em Mangueiras, as pessoas não partilham apenas o ambiente e a comida, mas também os conhecimentos, numa convivência que permite que aquele vizinho seja lembrado a cada comida preferida preparada por outro. Percebe-se, portanto, o engajamento coletivo nessas trocas, que fortalecem os laços familiares e de amizade, numa perspectiva de reciprocidade, como pontua Sabourin (2008).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O acesso aos alimentos pelas famílias da comunidade quilombola de Mangueiras estava baseado em um auto-consumo, algo mais voltado para a subsistência, quando havia uma maior abundância de recursos naturais. As dificuldades enfrentadas, numa arena de disputa com outros atores, são cada vez mais presentes, levando as famílias a pensarem e criarem novas estratégias capazes de minimizar impactos que recaiam sobre a segurança e soberania alimentar da comunidade, pois a qualidade e quantidade de peixes, caranguejos e siris, não são mais as mesmas.

Tanto os conflitos territoriais como o aumento populacional forçaram as pessoas da comunidade a buscarem outras formas de acesso ao alimento associadas a novos arranjos econômicos, resultando em uma maior dependência do comércio para a obtenção de alimentos processados. Com efeito, as transformações ocorridas nesse sentido, influenciam nas práticas de produção e modos de comer. Mesmo com todas as mudanças registradas no quilombo, como a chegada de energia, maior acesso à cidade, é incontestável a manutenção de comidas tradicionais, ainda que ressignificadas com outros temperos, utensílios e formas de preparo. Os modos de obter, preparar e consumir as comidas do quilombo continuam vivos na vida da comunidade, ainda que transformações de diferentes naturezas venham acontecendo.

As sociabilidades, reciprocidades e o espírito de comunhão se fazem presentes na comunidade, demonstrando que, a alimentação é um componente da vida humana que não pode ser vista por uma única lente. Sua compreensão deve, de sobremaneira, contemplar as dimensões biológicas, sociais, culturais, ambientais e históricas. Nossa investigação, com efeito, buscou elucidar os aspectos socioculturais do

comer em Mangueiras. Por fim, esta experiência demonstrou que a comida de quilombo nesta comunidade não ficou estagnada no tempo, mas incorporou elementos da modernidade na medida que reinventou tradições, numa espécie de mecanismo de resistência em defesa do território, da cultura e da vida.

AGRADECIMENTOS

Pesquisa apoiada pelo projeto "Comida de quilombo no Brasil: saberes, práticas alimentares e experiências em contextos do Sul, Centro-Oeste e Norte", financiado pelo CNPq (Processo Nº 443223/2016-5).

LITERATURA CITADA

- Almeida, O. T., K. Lorenzen & D. G. McGrath. 2003. Commercial fishing in the Brazilian Amazon: regional differentiation in the fleet characteristics and efficiency. *Fisheries Management and Ecology* 10:109-115.
- Albuquerque, U. P. de; Lucena, R. F. P. de; Cunha, L. V. F. C. 2010. Métodos e técnicas de coleta de dados etnobiológicos In: Métodos e técnicas na pesquisa etnobiológica e etnoecológica. Ed. NUPPEA, Recife, Brasil, p. 41-64.
- Arruda, J. C. de; Silva, C. J. da; Sander, N. L.; Pulido, M. T. 2018. Conhecimento ecológico tradicional da ictiofauna pelos quilombolas no Alto Guaporé, Mato Grosso, Amazônia meridional, Brasil. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, v. 13, n. 2, p. 315-329, maio-ago.
- Barros, F. B. 2017. Os caçadores do Riozinho do Anfrísio: Saberes e práticas culturais entre narrativas e imagens. *Muiraquitã - Revista de Letras e Humanidades*. v.5, n. 1., p. 152-186.
- Barros, F. B.; Porro, N. S. M.; Linhares, A. da S.; Brito, C. de S. 2019 (no prelo). A tradição da pesca no Território Sesmaria do Jardim (Maranhão): conflitos socioambientais e estratégias de mobilização. *Vivência: Revista de Antropologia*.
- Bennemann, S. T.; Gealh, A.M.; Orsi, M.L.; Souza, L.M. 2005. Ocorrência e ecologia trófica de quatro espécies de *Astyanax* (Characidae) em diferentes rios da bacia do Rio Tibagi, Paraná, Brasil. *Iheringia, série zoologia*, Porto Alegre, v. 95, n.3, p. 247 - 254.
- Bernardi, C. C. 2005. *Conflitos sócio-ambientais decorrentes da bubalinocultura em territórios pesqueiros artesanais: o caso Olinda Nova do Maranhão*. Dissertação de mestrado. UCB, Brasília.
- Bourdieu, P. 2009. A economia das trocas simbólicas / Pierre Bourdieu; introdução, organização e seleção Sergio Micele. São Paulo: *Perspectiva*.

- Brasil. 2007. Plano de Desenvolvimento Territorial Sustentável do Arquipélago do Marajó.
- Brumer, A.; rosenfield, C. L.; holzmann, L; santos, T. S. 2008. A elaboração de projeto de pesquisa em ciências sociais. In: guazzelli, C. A.; pinto, C. R. J. B. (Ogr.). *Ciências humanas: pesquisa e método*. Porto Alegre: UFRGS, p. 125-147.
- Canesqui, A. M.; Garcia, R. W. D. 2005. Antropologia e Nutrição: diálogo possível. *SciELO – Editora Fiocruz*.
- Carenzo, S. 2012. Entre o esquecimento e o resgate: aportes para a reconstrução das trajetórias sociais da alfarroba nas províncias do Chaco e Formosa (Argentina). *Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latinos americanos*. Editora UFRGS. Porto Alegre, p. 103-134.
- Carneiro, H. S. 2005. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. *História: questões & debates*, v. 42, n.1.
- Conselho Nacional de Segurança Alimentar. 2004. Princípios e diretrizes de uma política de segurança alimentar e nutricional. Brasília.
- Contreras, H. J.; Gracia, A. M. 2004. Alimentación, "cocina" e identidad cultural. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Da Matta, R. O que faz o Brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- De Camargo Bosquilia, S. G. C. & Pipitone, M. A. P. 2016. A Soberania Alimentar e o Programa Nacional de Alimentação Escolar no município de Piracicaba (SP) – concepções e redefinições. *Segurança Alimentar e Nutricional*, 23(2), 973-983.
- De Moraes Pacheco, S. S. Q.; Xavier, K. O. 2015. Práticas alimentares do grupo indígena Kariri-xocó, de Lauro de Freitas-BA: sustentabilidade e desafios em contextos de mudanças. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 10, n. 3, p. 649-662.
- Oliveira, R. C. de. 1996. O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever. *Revista de antropologia*, p. 13-37.
- De Souza L., R.; Neto, J. A. F.; Farias, Rita de C. P. 2015. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 10, n. 3, p. 507-522.
- Diegues, A. C. S.; Arruda, R. S. V.; Da Silva, V. C. F.; Figols, F. A. B.; Andrade, D. 2000. Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil. São Paulo: NUPAUB-USP/PROBIOMMA/CNPq.
- Figueiredo, R. A. Alves de e Barros, F. B. 2016. Caçar, preparar e comer o 'bicho do mato': práticas alimentares entre os quilombolas na Reserva Extrativista Ipaú Anilzinho (Pará). *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, v. 11, n. 3, p. 691-713, set.-dez.
- Firth, R. 2013. We the Tikopia: A sociological study of kinship in primitive. *Polynesia. Routledge*.
- Geertz, C. 1989. A Interpretação das Culturas. Rio de Janeiro: Zahar.
- Giordani, R. C. F. 2015. "Mulheres e água, homens e fogo": Gênero e transformação na cozinha guarani. *Sociedade e Cultura*, V. 18, n.1, p. 91 -100.
- Hartz, S.M; Silveira, C.M; Barbieri, G. 1996. Alimentação de Astyanax Baird & Girard, 1854 ocorrentes na lagoa do Caconde, RS, BRASIL (Teleostei, Characidae). *Revista Unimar*, v.18, n.2, p. 269 - 281.
- Maciel, M. E. 2005. Identidade cultural e alimentação. In: Canesqui, A. M e Garcia, R.W.D (Org). Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, p. 49-55.
- Malinowski, B. 1978. Argonautas do Pacífico Ocidental: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia. São Paulo: Abril Cultural. Coleção Os Pensadores.
- Maluf, R.; Menezes, F.; Marques, S. B. 2000. Caderno "Segurança Alimentar". Paris: Fhp.
- Meirelles, L. 2004. Soberania Alimentar, agroecologia e mercados locais. *Revista Agriculturas* v. 1 - nº 0. p. 11-14.
- Michelat, G. 1987. Sobre a utilização de entrevista não diretiva em sociologia. In: Thioulet, M. Crítica metodológica, investigação social e enquete operária. 5. Ed. São Paulo: Polis, p. 191-212.
- Mintz, S. W. 2001. Comida e Antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, [SI] Vol. 16. nº 47, p. 32-42, out.
- Murrieta, R. S. S., Batistoni, M., Junior, P., & Nelson, N. 2004. Consumo alimentar e ecologia em populações ribeirinhas na Região da Floresta Nacional de Caxiuanã (PA). *Boletim Rede Amazônia: Diversidade Cultural e Perspectivas Socioambientais*, 3(1), 85-94.
- Nascimento, E. C. do; Guerra, G. A. D. 2016. Do avortado ao comprado: práticas alimentares e a segurança alimentar da comunidade quilombola do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi, Ciências Humanas*, v.11, n. 1, p. 225- 241.
- Péclat, G. T. S. C. 2005. Hábitos alimentares e a noção simbólica do de comer em Goiás. *GUANICUNS: Revista da Faculdade de Educação e Ciências Humanas de Anicuns*, Goiás, n. 2, p. 211-223.
- Posey, D. A. 1992. Etnobiologia e etnodesenvolvimento: importância da experiência dos povos tradicionais. *Seminário Internacional sobre meio ambiente, pobreza e Desenvolvimento da Amazônia, Belém*, 112-117.

- Ramalho, S. 2002. *Segurança Alimentar em Porto de Saúpe*, Dissertação de Mestrado em Nutrição; UFBA, Salvador.
- Romanelli, G. O. 2006. O significado da alimentação na família: Uma visão antropológica. Simpósio Transtornos Alimentares: anorexia e bulimia nervosa. *Revista Medicina*, Ribeirão Preto, 39 (3): 333 – 9, jul/set.
- Sabourin, E. 2008. Marcel Mauss: da dádiva à questão da reciprocidade. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. Vol.23 (66): 131-139.
- Santos, T. A. C. e Barros, F. B. 2016. "O povo está esparramado...": o processo de desterritorialização vivenciado pelos quilombolas da Bocaina, Mato Grosso. *Estudos Sociedade e Agricultura*, v. 24, n. 1.
- Sautchuk, C. E. 2007. *O arpão e o anzol: Técnica e pessoa no estuário do Amazonas (Vila Sucuriju, Amapá)*. Tese de doutorado em antropologia. UnB, Brasília.
- Silva, A. L. da. 2007. Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil). *Revista de Antropologia*, São Paulo, v. 50, n. 1, p. 125-179, jan.-jun.
- Winemiller, K.O; Jepsen, D.B. 1998. Effects of seasonality and fish movement on tropical river food webs. *Journal of fish biology*. V. 53, p. 267 – 296.
- Woortamann, K. 1978. Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda. *Relatório Técnico Série em Antropologia*, n. 20.